

安全、健康そして食文化など現代の食をめぐるさまざまな課題をとりあげ
科学技術の役割や社会のあり方について東京大学と仏国立農学院の研究者が考えます

成熟社会の食の行方-日本とフランスの対話-

日時 2006年3月2日(木)、3日(金)

会場 東京大学弥生講堂一条ホール (農学部キャンパス内、南北線東大前駅3分)

※駐車場がございませんのでお車でのご来場はご遠慮ください。

※参加無料／日仏同時通訳つき

第1日 「食の安全への懸念」

12:45~13:00 **開会挨拶** 會田 勝美 (東京大学) / カトリヌ・マリオジュール (パリーグリニョン国立農学院 (INA PG))

13:00~14:00 **食品安全政策とリスクアナリシス**

「BSEのサイエンス」小野寺 節 (東京大学)

「フランスとEUにおける食品安全対策：原則と展開」ペロニーク・ベルマン (国立獣医学校)

「食品安全委員会とリスク分析(仮)」梅津 準士 (水資源機構)

14:00~14:40 **食品衛生対策**

「日本における細菌性食中毒とその制御」熊谷 進 (東京大学)

「伝統的発酵食品における微生物学的環境とリスク管理：ソフトチーズを事例に」エリック・スピネル (INA PG)

15:10~16:30 **私たちの健康を支える**

「栄養素の欠乏と過剰の今日的課題」加藤 久典 (東京大学)

「栄養摂取基準と食生活起因疾病との関係」ダニエル・トム (INA PG)

「食品によるアレルギーの誘発と抑制」八村 敏志 (東京大学)

「機能性食品科学とニュートリゲノミクス」阿部 啓子 (東京大学)

16:30~17:30 **伝統的な食から近代的な食へ：1日目の議論をまとめて**

「わが国における食のトレンド」中嶋 康博 (東京大学)

「フランスにおける食の変遷」ジル・バザン (INA PG)

「フランスのさかな：肉食を越えて」カトリヌ・マリオジュール (INA PG)

第2日 「私たちの食はどこへ向かうのか」

消費者・マスコミ・企業・行政・研究者がともに集い

産・学・官・民それぞれの立場からこれからの食を議論し交流の場を設けます

9:00~9:40 **食の社会的側面**

「社会学者からみたフランスの消費者と食の姿」クロード・ウィスネーブルジョア (INA PG)

「地域振興における食の役割」木南 章 (東京大学)

9:40~10:20 **食品安全をめぐる危機管理対策**

「フランスの経験」ペロニーク・ベルマン (国立獣医学校)

「日本の経験」高野瀬 忠明 (雪印乳業社長)

10:50~12:50 **【パネルディスカッション】 私たちが食に求めるもの**

岩田 三代 (日本経済新聞社) / 神田 敏子 (全国消費者団体連絡会) / 河野 一世 (味の素食の文化センター)

生源寺 眞一 (東京大学) / 吉川 泰弘 (東京大学)

ジル・バザン (INA PG) / ペロニーク・ベルマン (国立獣医学校) / ブノワ・ショヴェル (日仏貿易(株))

12:50~13:00 **閉会挨拶** 生源寺 眞一 (東京大学)

AGRI-COCOON

<http://www.agc.a.u-tokyo.ac.jp>